

## Оценочный лист

### Проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МБОУ «Лицей «ДЕРЖАВА»

Адрес организации: пр. Ленина, д.194.

Дата и время заполнения: 03.10.2022г. 11<sup>05</sup>

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Чопина Е.В., 8-910-523-21-36, 1, В<sup>4</sup>

№ п/п	Показатель качества / вопросы	да	нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам,	✓	
	мылу,	✓	
	средствам для сушки рук,	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции		✓
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным меню не выявлены	✓	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
18	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19	Состояние рабочей одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	